

季節のコース



※写真はイメージです

S O U 亭 日本橋 おすすめコース

KEIRAN

恵 蘭

12,100

調理長の季節のスペシャリテをお楽しみいただくおすすめコースです。

- | | |
|------------|---|
| 草 式 拼 盤 | シェフのセレクトオードブル
<i>Assorted appetizers</i> |
| 草式夏天燉湯 | 活締め鰻と季節野菜の健美蒸しスープ
<i>Steamed soup Japanese eel and vegetable</i> |
| 北京烤鴨拼藤椒炒牛柳 | 牛フィレ肉の青山椒炒めと北京ダックの盛り合わせ
<i>Sautéed beef fillet with Green Sichuan pepper and Peking duck</i> |
| 翡翠鍋煽小排翅 | 吉切鮫の胸びれの煎り焼き、翡翠ソース
<i>Sautéed shark's fin</i> |
| 蟹肉翡翠冷麺 | ずわい蟹の翡翠冷麺
<i>Cold noodles with snow crab meat</i> |
| 時令鮮果凍糕 | 季節のフルーツパフェ
<i>Seasonal Fruit Parfait</i> |

KUNSHIRAN

君子蘭

14,300

ふかのひれ、黒毛和牛、なまこと厳選素材を自在に調理した美食コースです。

- | | |
|----------|---|
| 草 式 拼 盤 | シェフのセレクトオードブル
<i>Assorted appetizers</i> |
| 白 焼 排 翅 | 吉切鮫の尾びれの煮込み、季節野菜を添えて
<i>Braised shark's fin</i> |
| 麻辣爆和牛柳粒 | 黒毛和牛のスペシャリテ、花椒と中国味噌の香り
<i>Spécialité of Wagyu (Sichuan pepper and Fermented soy beans)</i> |
| 京式麻醬鮑魚 | 鮑の北京式胡麻風味炒め
<i>Sautéed abalone (Sesame sauce)</i> |
| 特製翡翠冷麺 | ずわい蟹と蓴菜の翡翠冷麺
<i>Cold noodles with snow crab meat and water shield</i> |
| 普洱奶茶西米雪糕 | プーアル茶のタピオカミルクティー、
ココナッツアイス添え
<i>Pu-erh milk tea with tapioca and ice cream</i> |



表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.

FURAN

風 蘭

9,900

旬の山の幸、海の幸をバランスよくご堪能いただけるコースです。

草 式 拼 盤	シェフのセレクトオードブル <i>Assorted appetizers</i>
蟹 肉 魚 翅 羹	ふかのひれとずわい蟹のスープ <i>Shark's fin soup with snow crab meat</i>
星加坡乾燒大蝦	大海老のシンガポール風チリソース <i>Sautéed prawn (Chili sauce)</i>
北京烤鴨拼盤油牛柳	牛フィレ肉のオイスターソース炒めと北京ダックの盛り合わせ <i>Sautéed beef fillet with oyster sauce and Peking duck</i>
蓴菜翡翠冷麵	蓴菜の翡翠冷麵 <i>Cold noodles with water shield</i>
季 節 甜 点 心	本日のデザート <i>Desserts</i>

季節のベジコース

Veggi Course SOURAN



草 蘭

8,800

草オリジナルのベジ料理をコース仕立てでお楽しみいただきます。

時蔬素菜拼盤	季節の前菜盛り合わせ <i>Assorted appetizers</i>
時蔬特式滿壺香	草 日本橋オリジナル トリュフと山の幸の壺蒸しスープ <i>Steamed vegetables soup in pot</i>
橄欖油炒青菜	青菜のオリーブオイル炒め <i>Sautéed vegetable (Extra virgin olive oil)</i>
紅 沙 炸 蔬 菜	野菜の衣揚げ、スパイシーソルト <i>Deep fried vegetables (Spicy salt)</i>
素菜松露粥	トリュフととうもろこしのお粥 <i>Truffle and corn porridge</i>
冰糖銀耳水果	白きくらげとフルーツのシロップ <i>White fungus and fruit syrup</i>



ベジブロス（野菜スープ）を用い、肉類を一切使用していない料理です。ベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます

表示価格は税込です。メニューの詳細、アレルギー成分に関しては従業員までお問い合わせください。

All prices are tax included. Actual product may vary. For allergies, please contact the staff before you place your order.